

# TAPAS MET VIS



## Ingrediënten

- 2 maatjes
- 1 avocado
- Sap van 1 limoen
- Zwarte peper van de molen
- Bladerdeeg sticks
- Gemarineerde zalm (gravad lax)
- Enkele takjes dille
- Sardientjes uit blik.
- 2 el. yoghurt
- ½ granaatappel
- Platte peterselie
- Olijfolie
- Zwarte peper, grof gemalen

## Bereiding

- *Snij de maatjes in stukjes van ongeveer 3 cm.*
- *Schil de avocado, snij in plakjes en besprenkel met limoensap.*
- *Rijg afwisselend aan een lange prikker en ga er nog eens met de pepermolen overheen.*
- *Maak kaas-bladerdeeg sticks zoals elders beschreven en omwikkel de uiteinden met reepjes gemarineerde zalm. Garneer met dille.*
- *Ontdoe de sardientjes van graten en vel en schik in een schaal.*
- *Maak een dressing van de yoghurt met een scheutje olijfolie, wat gehakte peterselie en peper. Doe er dan de zaadjes van de granaatappel bij en dresseer dit over de sardientjes.*

## Ingrediënten

- Brikdeeg van goede kwaliteit
- Ras-el-Hanout of Baharat kruiden
- Olijfolie
- Rode biet
- 1 eiwit
- 1 el. maïsmeel
- Zwarte peper van de molen
- Kokosvet
- Pastinaak
- 1 eiwit
- 1 el. maïsmeel
- Zwarte peper van de molen
- Kokosvet

## Bereiding

- *Steek het brikdeeg rond uit met een diameter van ongeveer 15 cm.*
- *Bestrijk het dun met olijfolie en bestrooi met de kruiden.*
- *Snij vervolgens in punten.*
- *Bedek het deeg met een siliconenmat en bak gedurende enkele minuten af op 180 graden.*
- *Best warm op dienen.*
- *Schil de rode biet en snij in slinterdunne schijfjes.*
- *Klop het eiwit los met het maïsmeel en zwarte peper.*
- *Verhit het kokosvet, haal de schijfjes rode biet door het eiwit mengsel en bak kort af in het vet.*
- *Laat even uitlekken en dien dadelijk op.*
- *Schil de pastinaak en snij deze in fijne schijfjes.*
- *Ga verder tewerk zoals beschreven hierboven bij rode biet.*

*TIP: je kan de groenten steeds aanpassen naar eigen keuze en volgens de seizoenen.*



## TAPAS EXOTISCH

